

TECHNISCHE FICHE
FICHE TECHNIQUE

BACTERICIDE

GRILO 8800

Toelatingsnummer 5497B
Numéro d'autorisation 5497B

Desinfecterende reiniger voor voedingssector en instellingen.

Gebruik
Uitsluitend toegestaan als desinfecterend middel met bactericide werking voor oppervlakken, apparatuur en materialen in verzorgingsinstellingen, en voedingssector.
Na desinfektie van oppervlakken die met eetwaren of drinkwaren of hun grondstoffen in contact komen, grondig spoelen met zuiver water.

Gebruiksaanwijzing
Na grondig reinigen met GRILO reuzereiniger, naspoelen en het produkt in een verdunning van 1 % aanbrengen, contacttijd : 5 minuten.
Grondig naspoelen met zuiver water.

Eigenschappen :
PH : +/- 12
S.G. : +/- 1,01
Kleur : ongekleurd
Product is irriterend
Bevat didecyldimethylammoniumchloride 45g/l.

Verpakking :
Bus e1 L / 5 L.

Nettoyant-désinfectant pour l'industrie alimentaire et hôpitaux.

Usage
Est utilisé comme désinfectant bactéricide pour surfaces, appareils et materiaux dans les établissements de soins et l'industrie agroalimentaire et les piscines. Après désinfection des surfaces, si celles-ci qui entrent en contact avec des denrées et boissons ou leurs matières premières, rincer minutieusement avec de l'eau pure.

Mode d'emploi
Après un nettoyage profond avec GRILO nettoyant miracle, rincer et utiliser le produit dilué à une concentration de 1 %. Laisser le produit en contact durant 5 minutes.
Rincer abondamment avec de l'eau pure.

Caractéristiques :
PH : +/- 12
P.S. : +/- 1.01
Couleur : incoloré
Produit irritant
Contient 45g/l. de chlorure de dedécyldiméthylammonium

Contenu :
Bidon e1 L / 5 L.